

Sorte: Edamer 40 %	Charge: 134		Versuch: 1
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 31 (32 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,6° C (32)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: -		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 32,0° C (32)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 32 (33 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,8° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,6° C (33)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,0° C (32)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,2° C (33)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 33 (34 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,9° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,7° C (34)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,0° C (33)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,0° C (34)		

Sorte: Edamer 40 %	Charge: 138		Versuch: 2
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 27 (28 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,4° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,7° C (28)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 32,8° C (27)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,6° C (28)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 28 (29 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,7° C (29)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 33,6° C (28)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,5° C (29)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 29 (30 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,3° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,7° C (30)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 33,5° C (29)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,4° C (30)		

Sorte: Edamer 40 %	Charge: 159		Versuch: 5
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 19 (20 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,1° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,0° C (20)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 19		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,6° C (20)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 20 (21 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,5° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,0° C (21)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,0° C (20)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,0° C (21)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 21 (22 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,3° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,0° C (22)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,0° C (21)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 33,4° C (22)		

Sorte: Edamer 40 %	Charge: 145		Versuch: 3
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 37 (38 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,6° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,9° C (38)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 37		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 38		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 38 (39 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,9° C (39)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 38		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 39		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 39 (40 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,9° C		
	Nachwärmtemperaturen: 34,9° C (40)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 39		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 40		

Sorte: Edamer 40 %	Charge: 152		Versuch: 4
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 38 (39 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 32,5° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,1° C (39)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 38		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,5° C (39)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 39 (40 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,1° C (40)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,0° C (39)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,1° C (40)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 40 (41 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 33,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 35,1° C (41)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 3		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,1° C (40)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,1° C (41)		